



MENUS

commune de Saint Maixant

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Crème de patates douces coco/curry	Rôti de dindonneau aux herbes de Provence	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Mardi	Endives aux pommes et raisins secs, sauce au miel (Orget/St Maixant)	Paupiette de veau forestière	Cœur de blé AB	Produit laitier AB
Jeudi	Mâche à la crème de balsamique	Lasagnes bolognaise		Purée de fruits sans sucres ajoutés AB
Vendredi	Velouté de butternut aux châtaignes et petits croûtons aillés (Labrèze/St Pierre de Mons)	Filet de poisson frais « pêche du jour » en croûte d'herbes	Courgettes persillées	Fromage/poires (Dieuxyssies/St Pierre d'Aurillac)

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Betteraves à l'ail	Sauté de canard aux olives	Semoule AB	Fromage/fruit
Mardi : Repas sans viande				
	Tartinade d'houmous	Pizza aux 3 fromages	Feuilles de chêne aux fines herbes	Entremet chocolat
Jeudi	Consommé de légumes alphabets	Rôti de porc (Domaine abbotia pays basque)	Gratin de blettes	Fromage/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Curry de poisson frais « pêche du jour »	Riz créole	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Poulet rôti	Frites AB	Produit laitier AB
Mardi	Laitue aux 2 fromages	Rôti de bœuf, ail en chemise	Haricots verts persillés	Tarte aux pommes « maison »
Jeudi	Carottes râpées citronnette	Gigot d'agneau	Haricots coco à la bretonne	Produit laitier AB
Vendredi	Tourin à la tomate vermicelle	Steak de veau, échalote	Gratin de choux-fleurs	Fromage/fruit

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade automnale (mâche, betteraves, oignons rouges)	Carbonnade de bœuf	Pépinettes AB	Produit laitier AB
Mardi	Crêpe	Suprême de pintade	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Jeudi	Soupe de lentilles corail au cumin et curcuma	Colin meunière, citrons	Epinards à la crème	Fromage/fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Samoussas et nems	Riz cantonnais		Liégeois au chocolat

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin – Sésame et peuvent subir des modifications en raison des approvisionnements.

Tous les jeudis, le pain servi au déjeuner est un produit AB (issu de l'Agriculture biologique) provenant de la boulangerie « Les Saveurs d'Antan » à Noaillan.





Le Maire,
A. BERNADET

MAIRIE DE SAINT-MAIXANT
33 (Gironde)

